



4705RVS

KK Қолдану туралы нұсқаулары 2
RU Инструкция по эксплуатации 38



 **AEG**
perfekt in form und funktion

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	3
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	4
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ	8
4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН	9
5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ	9
6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС	10
7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	11
8. ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ	12
9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ	13
10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ	14
11. ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС	16
12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	30
13. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...	34
14. ОРНАТУ	35
15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР	36

ТАМАША НӘТИЖЕЛЕРГЕ ЖЕТУ

AEG бұйымын таңдағаныңызға рахмет. Біз көптеген жылдар бойы, өмір сүруді барынша жеңілдетуді алға мақсат етіп қоя отырып, үздік технологияға негізделген, әдеттегі тұрмыстық техникада кездесе бермейтін функциялармен жабдықталған, мінсіз жұмыс жасайтын құрылғыларды өндіріп келеміз. Бірнеше минут уақытыңызды бөліп, құрылғының мүмкіндігін толық пайдалану үшін нұсқаулықпен танысып шығыңыз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.aeg.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.aeg.com/productregistration



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.aeg.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



Назарыңызда болсын!

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.

- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.
- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Шыны есікті тазалау үшін қатты жеміргіш заттарды немесе өткір темір құралдарды пайдаланбаңыз, себебі сызат түсіп, шыны шытынап кетуі мүмкін.
- Сақтау тартпасын ұстаған кезде абай болыңыз. Ысып тұрады.
- Сөре сырғытпаларын алу үшін әуелі сөре сырғытпасының алдыңғы жағын, содан кейін артқы жағын бүйірлік қабырғадан тартыңыз. Сөре сырғытпаларын әрекеттерді керісінше орындап салыңыз.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе пайдаланбаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.

- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Құрылғыны тұтқасынан тартпаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғының үсті мен жан-жағын қоршаған конструкциялардың қауіпсіз болуын қамтамасыз етіңіз.
- Құрылғының жан-жағын биіктігі осы құрылғының биіктігімен бірдей құрылғылармен жанастырып қою керек.
- Құрылғыны тағанға қоймаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Тоққа қосулы тұрған және оқшаулағышы бар бөлшектердің электр қатерінен сақтандырғышын, саймансыз алынбайтын етіп бекітіп қою керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана жалғаңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка босап тұрса, оған ашаны сұқпаңыз.
- Құрылғыны тоқтан ажырату үшін сымынан тартпаңыз. Өрқашан ашасынан тартып суырыңыз.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полностью ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.

Электртоғына қосу



Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Техникалық ақпарат тақтайшасындағы электр параметрлерінің электр желісіндегі параметрлерге сай келетініне көз жеткізіңіз. Сай келмесе, электршіге хабарласыңыз.
- Өрқашан дұрыс орнатылған, қатерден сақтандырылған розетканы қолданыңыз.
- Көп тармақты адаптерлер мен ұзартқыш сымдарды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр сымдарын құрылғының есігіне, әсіресе ыстық тұрған есікке тигізуге болмайды.

2.2 Қолданылуы



Назарыңызда болсын!

Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Желдеткіш саңылаулардың бітеліп қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болған сайын тоқтан ажыратыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының ішкі жағы ысып кетеді. Құрылғының ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. Керек-жарақтарды немесе ыдыстарды алып-салған кезде үнемі қолғап киіңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін ашқан кезде абай болыңыз. Ыстық ауа шығуы мүмкін.

- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Ашық тұрған құрылғы есігіне күш салмаңыз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігін үнемі жабық ұстаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кәстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын пайдаланып болғаннан кейін "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.



Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрт пайда болуға әкелуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Есікті ашқан кезде құрылғыға от жарқылын немесе ашық отты жақындатпаңыз.
- Құрылғының есігін абайлап ашыңыз. Алкоголь қосылған қоспаларды қолданғанда, ауа мен алкоголь қоспасы пайда болуы мүмкін.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны

ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының эмаль қаптамасы бүлініп немесе өңі кетпес үшін:
 - Пештің ыдыстарын немесе басқа заттарды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - Алюминий жұқалтырды құрылғының табанына тура қоймаңыз.
 - суды ыстық құрылғыға тура қоймаңыз.
 - тамақ пісіріп болғаннан кейін дымқыл ыдыс пен тағамды құрылғының ішінде ұстамаңыз.
 - керек-жарақтарды алғанда немесе орнатқанда абай болыңыз.
- Құрылғының эмаль қаптамасының түсінің өзгеруі құрылғы жұмысына әсер етпейді. Бұл кепілдік заңына сәйкес қарастырылатын ақаулық емес.
- Сұйық қоспадан жасалатын тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз. Жеміс шырындарынан кетпейтін дақ қалуы мүмкін.
- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне зат немесе ыдыс құлап кетуге жол бермеңіз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

2.3 Күту менен тазалау



Назарыңызда болсын!

Жарақат алу, өрт қаупі және құрылғыны бүлдіріп алу қаупі бар.

- Құрылғыны жөндеу алдында электр желісінен ағытып, ашасын розеткадан суырыңыз.
- Құрылғының салқын тұрғанына көз жеткізіңіз. Шыны панелі сынып қалуы мүмкін.
- Есіктің шыныларына зақым келсе дереу ауыстырыңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғының есігін алған кезде абай болыңыз. Есіктің салмағы ауыр!
- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғының ішінде қалған майдың немесе тағамның қалдығынан өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.
- Тұмшапеш бүріккішін қолдансаңыз, оның орамында көрсетілген сақтық шараларын орындаңыз.
- Каталитті эмаль қаптаманы (егер бар болса) ешбір жуғыш затпен тазаламаңыз.

2.4 Ішкі жарық шамы

- Осы құрылғыда тұрмыстық құрылғыларға ғана арналған жарықтама шам немесе галоген шамы қолданылған. Оны бөлмені жарықтандыру үшін қолданбаңыз.



Назарыңызда болсын!

Электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Шамды ауыстырар алдында құрылғыны тоқтан ажыратыңыз.
- Техникалық параметрлері сай келетін шамдарды ғана қолданыңыз.

2.5 Құрылғыны тастау



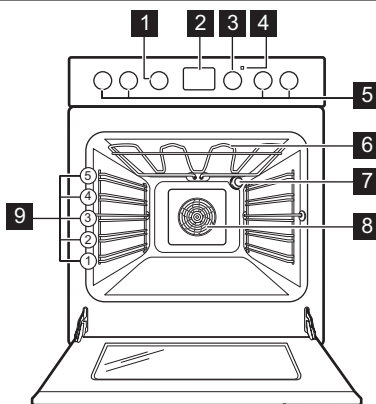
Назарыңызда болсын!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.
- Балалар мен жануарлар құрылғыға қамалып қалмас үшін есіктің бекітпесін алыңыз.

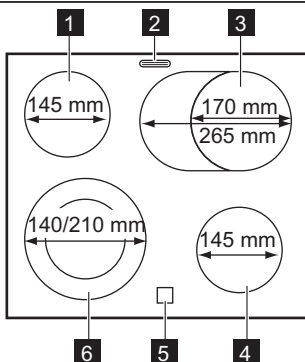
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы көрінісі



- 1 Тұмшاپеш функцияларының тетігі
- 2 Электронды бағдарламалағыш
- 3 Температура тетігі
- 4 Температура индикаторы
- 5 Пеш үстін басқаратын тетіктер
- 6 Қыздырғыш элемент
- 7 Тұмшاپештің шамы
- 8 Желдеткіш және қыздырғыш элемент
- 9 Сөре деңгейлері

3.2 Пісіру алаңдарының көрінісі



- 1 Пісіру алаңы 1200 Вт
- 2 Бу шығатын саңылау
- 3 Пісіру алаңы 1500/2400 Вт
- 4 Пісіру алаңы 1200 Вт
- 5 Қалдық қызу индикаторы
- 6 Пісіру алаңы 1000/2200 Вт

3.3 Керек-жарақтары

• Тұмшاپеш сәресі

Ыдыс, торт қалыптарын қою, тағам қуыруға арналған.

• Тегіс пісіру науасы

Торттар мен печеньелерге арналған.

• Қуыруға арналған шұңғыл таба

Пісіру мен қуыруға немесе май жинайтын таба ретінде қолдануға арналған.

• Мусака табағы (кей үлгілерде ғана)

Мусака жасауға ғана арналған.

• Сырғытпа жолдар

Сөрелерді немесе науаларды қоюға арналған.

• Зат сақтау суырмасы

Тұмшاپештің астыңғы жағында зат сақтау суырмасы орналасқан.

4. БІРІНШІ ҚОЛДАНҒАНҒА ДЕЙІН



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

4.1 Алғашқы тазалау

- Керек-жарақтары мен алмалы сөре сырғытпаларының барлығын (егер бар болса) алыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланар алдында тазалаңыз.



"Күтіп ұстау және тазалау" тарауын қараңыз.

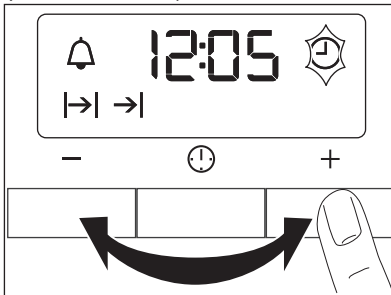
4.2 Уақытты орнату



Уақытты тұмшапешті іске қоспай тұрып орнату керек.

Құрылғыны тоққа қосқаннан кейін немесе тоқ сөнгеннен кейін Тәулік уақыты функциясының индикаторы жыпылықтайды.

Дұрыс уақытты орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз.



Бес секундтай уақыт өткеннен кейін жыпылықтау тоқтап, бейнебетте орнатылған тәулік уақыты көрсетіледі.



Уақытты өзгерту үшін ⌚ түймешігін Тәулік уақыты функциясының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз. Ұзақтық |→| немесе Аяқтау →| функциясын бір мезгілде қатар орнатуға болмайды.

Құрылғыны іске қосу үшін тетігін басыңыз. Тетігі бері шығады.

4.3 Алдын ала қыздыру

Май қалдықтарын жағып жіберу үшін бос құрылғыны алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
2. Құрылғыны бір сағат қосып қойыңыз.
3. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
4. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.
5. Функцияны және ең үлкен температураны орнатыңыз.
6. Құрылғыны он минут қосып қойыңыз.

Керек-жарақтар әдеттегіден ыстық болып кетуі мүмкін. Құрылғыдан иіс және түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Ауаның жеткілікті түрде айналуын қамтамасыз етіңіз.

5. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

5.1 Қызу параметрі

Тетік	Функция
	Жылы ұстау
0	Off (сөндірулі) қалпы

Тетік	Функция
1-9	Қыздыру параметрлері (1 - ең төмен қыздыру параметрі; 9 - ең жоғары қыздыру параметрі)

1. Тетікті қажетті қызу параметріне қойыңыз.
2. Тағам пісіруді тоқтату үшін тетікті 0 қалпына қойыңыз.




Қуат тұтынуды азайту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз. Пісіру алаңын тағам пісіруді аяқтауға шамамен 5-10 минут қалғанда сөндіріңіз.

5.2 Қос пісіру алаңын іске қосу



Сақтандыру туралы ескерту!
Қос пісіру алаңын іске қосу үшін тетікті сағат тілінің бағытымен бұраңыз. Тетікті "тоқтату" қалпынан асыра бұрамаңыз.

1. Тетікті сағат тілінің бағытымен бұрап 9 қалпына қойыңыз.
2. Тетікті сырт еткен дыбыс естілгенше  таңбасына қарай баяу бұраңыз.
Екі пісіру алаңы іске қосылады.
3. Қажетті қызу параметрін орнату үшін, "Қызу параметрлері" тарауын қараңыз.

5.3 Қалдық қызу индикаторы

Пісіру алаңы ыстық тұрған кезде қалдық қызу индикаторы жанады.



Назарыңызда болсын!

Қалдық қызуға күйіп қалу қаупі бар.

6. ПЕШТИҢ ҮСТІ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

6.1 Ыдыс-аяқ



- Ыдыстың түбі барынша қалың өрі мүмкіндігінше жайпақ болуға тиіс.
- Эмальмен қапталған темірден және табаны алюминий немесе мыстан жасалған ыдыстар шыны керамика беттің түсін өзгертуі мүмкін.

- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Қалған жылуды пайдалану үшін пісіру алаңдарын пісіру уақыты аяқталмай тұрып өшіріңіз.
- Ыдыстың түбі мен пісіру алаңының көлемі бірдей болуға тиіс.

6.3 Тағам пісіру үлгілері

Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

6.2 Қуат үнемдеу



- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.

Қызу пара метрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажеті не орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз
1-2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5-25 мин	Ара-тұра араластырыңыз
1-2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10-40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек
2-3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25-50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз
3-4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20-45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз
4-5	Буға піскен картоптар	20-60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз
4-5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60-150 мин	3 литрге дейін су және құраластар
6-7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, риссольт, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажеті не орай	Орта тұсында аударыңыз
7-8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5-15 мин	Орта тұсында аударыңыз
9	Көп мөлшердегі суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри		

7. ПЕШТИҢ ҮСТІ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз. Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қоқысты тазалау үшін:

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, ары-бері жылжыту арқылы тазалаңыз.
- **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** өк дақтары, су

дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.

2. Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
3. Соңында **құрылғыны таза шүберекпен өбден құрғатыңыз.**

8. ТҰМШАПЕШ- КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

8.1 Желдеткіш





Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, құрылғының беттерін салқын ұстау үшін желдеткіш автоматты түрде қосылады. Құрылғыны сөндірсеңіз, желдеткіш құрылғының ішіндегі температура салқындағанша жұмыс істеп тұра береді.




2. Температураны таңдау үшін температура тетігін бұраңыз. Температура индикаторы құрылғының ішіндегі температура жоғарылаған кезде жанады.
3. Құрылғыны сөндіру үшін тұмшапеш функцияларының тетігін және температура тетігін "Off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

8.2 Құрылғыны іске қосу және сөндіру

1. Тұмшапеш функциясын таңдау үшін тұмшапеш функцияларының тетігін бұраңыз.

8.3 Тұмшапеш функциялары





Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Off (сөндірулі) қалпы	Құрылғы сөндірулі.
 Ыстық желмен пісіру	Бірнеше сәрені пайдаланып, бірді температурада пісірілетін тағамдарды иістерін бір-біріне сіңірмей қуыруға немесе пісіруге арналған. Тұмшапештің температурасын дәстүрлі жолмен пісіру температурасынан 20-40 °C төменірек қойыңыз.
 Дәстүрлі пісіру	Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру және қуыру үшін. Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бір уақытта жұмыс істейді.
 Пицца параметрі	Пицца, киш немесе бөліш пісіруге арналған. Тұмшапештің температурасын дәстүрлі жолмен пісіру температурасынан 20-40 °C төменірек қойыңыз.

Тұмшапеш функциясы	Қолдану
 Турбо гриль	Еттің үлкен кесектерін пісіруге арналған. Қақтау элементі мен тұмшапештің желдеткіші бірінен кейін бірі іске қосылып, тағамды айналдыра ыстық ауа жібереді.
 Жылдам гриль жасау	Жалпақ етіп дайындалған тағамдарды көп мөлшерде қақтауға арналған. Тост жасауға арналған. Бүтін қақтама элементі жұмыс істейді.
 Құрғату	Туралған жемістерді (мысалы, алма, қара өрік, шабдалы) және көкөністерді (мысалы, қызанақ, кәді, саңырауқұлақ) кептіруге арналған.
 Жібiту	Мұздатылған тағамды жібiтуге арналған.
 Тұмшапештің шамы	Тұмшапештің шамын пісіру функциясынсыз жарықтандыруға арналған.

9. ТҰМШАПЕШ - САҒАТ ФУНКЦИЯЛАРЫ

9.1 Электрондық бағдарламалағыш



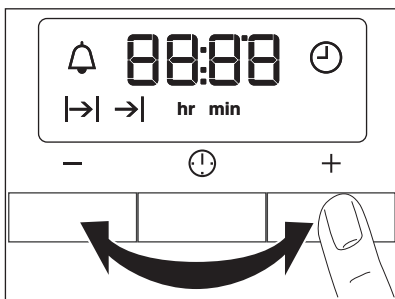
Сағат функциясы	Қолданылуы
 Тәулік уақыты	Тәулік уақытын орнатуға, өзгертуге немесе тексеруге арналған.
 Минут операторы	Кері санақ уақытын орнатуға арналған. Бұл функция тұмшапештің жұмысына ешбір әсер етпейді.
 Ұзақтық	Құрылғының жұмыс істеу уақытын орнатуға арналған.
 Аяқтау	Құрылғыны сөндіру уақытын орнатуға арналған.



Ұзақтық және Аяқтау функциясын қатар қолданып, құрылғының іске қосылатын, содан кейін сөндірілетін уақытын орната аласыз. Әуелі Ұзақтық параметрін, содан кейін Аяқтау уақытын орнатыңыз.

9.2 Сағат функцияларын орнату

1. Ұзақтық |→| және Аяқтау функциялары үшін →| тұмшاپеш функциясы мен температураны орнатыңыз. Бұл Минут операторы ⏰ функциясы үшін қажет емес.
2. Таңдау түймешігін қажетті сағат функциясының индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.



3. Қажетті сағат функциясын орнату үшін + немесе - түймешігін басыңыз.

Бейнебетте орнатылған сағат функциясының индикаторы көрсетіледі. Орнатылған уақыт аяқталған кезде индикатор жыпылықтайды да, дыбыстық сигнал екі минут естіледі.



Ұзақтық |→| және Аяқтау →| функцияларында құрылғы автоматты түрде сөнеді.

4. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін түймешікті басыңыз.
5. Тұмшاپеш функциясының тетігін және температура тетігін "off" (сөндірулі) қалпына қойыңыз.

9.3 Сағат функцияларын біржола тоқтату

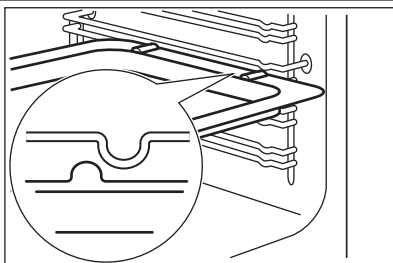
1. Таңдау түймешігін қажетті функцияның индикаторы жыпылықтағанша қайта-қайта басыңыз.
2. - түймешігін басып ұстап тұрыңыз. Сағат функциясы бірнеше секундтан кейін сөнеді.

10. ТҰМШАПЕШ - КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ

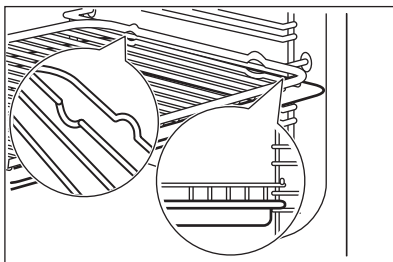


Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

10.1 Тұмшاپештің керек-жарақтарын орнату



i Шұңғыл таба мен тұмшاپештің сәресінің жиектері бар. Бағыттағыш жолдардың жиектері мен пішімі ыдыстың сырғып кетуіне жол бермейтін арнайы құрал болып табылады.



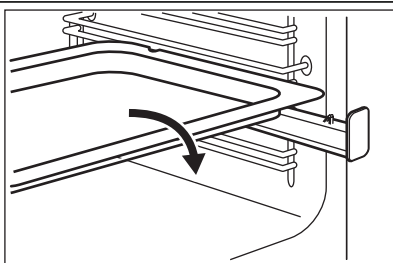
Тұмшاپештің сәресі мен шұңғыл табаны қатар орнату

Тұмшاپеш сәресін шұңғыл табаның үстіне қойыңыз. Шұңғыл табаны тұмшاپеш деңгейлерінің біріндегі бағыттағыш жолдарға келтіріп салыңыз.

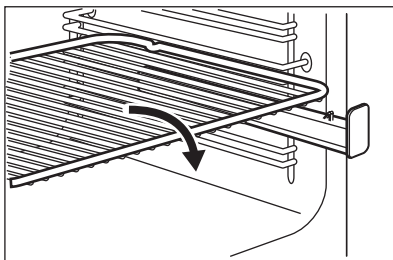


Сырғытпа жолдарды орнату бойынша нұсқауларды кейін қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

10.2 Сөре сырғытпалары - керек-жарақтарын салу

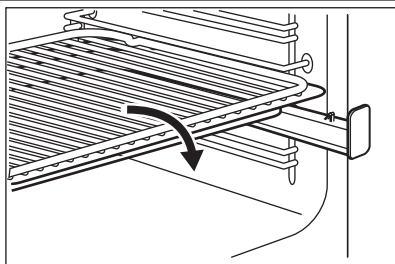


Пісірме табақты немесе қыру ыдысын сөре сырғытпасына қойыңыз.



i Тұмшاپеш сәресінің биіктетілген жиегі, ыдыс сырғып кетуге жол бермейтін қосымша сақтық құралы болып табылады.

10.3 Тұмшاپештің сәресі мен қуыру табасын бірге қою



Тұмшاپеш сәресін қуыру табасының үстіне қойыңыз. Тұмшاپештің сәресі мен қуыру табасын сәре сырғытпаларына қойыңыз.

11. ТҰМШАПЕШ - ПАЙДАЛЫ АҚЫЛ-КЕҢЕС



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.



Кестелердегі температура мен пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде беріледі. Олар рецептерге, олардың құрамының сапасы мен мөлшеріне байланысты болады.



Сақтандыру туралы ескерту!
Өте сулы қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табақты қолданыңыз. Жемістің шырыны эмаль қаптамаға кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін.

- Пісіру уақыты ұзақ болса, қалдық қызуды пайдалану үшін тұмшاپеш пісірудің соңына дейін шамамен 10 минут уақыт қалғанда сөнуі мүмкін.

Мұздатылған тағамды пісірген кезде, пештің табақтары майысып қалуы мүмкін. Табақтар суыған кезде майысқаны қалпына келеді.

Пісіру кестелерін қалай қолдану керек

- Бірінші рет қолданған кезде төменірек температураны пайдалануға кеңес береміз.
- Арнайы рецептіге сай келетін параметрлерді таба алмасаңыз, соған ұқсас параметрлерді іздеңіз.
- Бірнеше деңгейге қойылған торттарды пісірген кезде пісіру уақыттары 10-15 минутқа созылуы мүмкін.
- Кекстер мен пісірілген нандар басында әр түрлі биіктікте бірдей қызармауы мүмкін. Бұл жағдай орын алса, температура параметрін өзгертпеңіз. Айырмашылықтар пісіру барысында бір деңгейге келеді.

11.1 Пісіру

Жалпы нұсқаулар

- Жаңа тұмшاپешіңіз бұрыңғы құрылғыларыңызға қарағанда басқаша пісіруі немесе қуыруы мүмкін. Әдетте қолданатын параметрлеріңізді (температура, пісіру уақыттары) және сәре деңгейлерін кестедегі мәндерге сай келтіріңіз.

11.2 Пісіруге қатысты кеңестер

Пісіру нәтижелері	Ықтимал себебі	Шешімі
Торттың асты жеткілікті түрде қызармайды.	Сөренің деңгейі дұрыс таңдалмаған.	Тортты төменірек қойыңыз.
Торт басылып қалды (шикі, жентектелген, құрылымы біркелкі емес).	Тұмшапештің температурасы тым жоғары.	Келесі жолы сәл төменірек тұмшапеш температурасына қойып пісіріңіз.
Торт басылып қалды (шикі, жентектелген, құрылымы біркелкі емес).	Пісіру уақыты тым қысқа.	Ұзағырақ пісіру уақытын орнатыңыз. Жоғарырақ температураны орнату арқылы пісіру уақытын қысқарту мүмкін емес.
Торт басылып қалды (шикі, жентектелген, құрылымы біркелкі емес).	Қоспаға тым көп сұйықтық қосылған.	Сұйықтықты аз қосыңыз. Әсіресе араластырғыш машинаны қолданған кезде араластыру уақытына назар аударыңыз.
Торт тым кебір.	Тұмшапештің температурасы өте төмен.	Келесі жолы сәл жоғарырақ тұмшапеш температурасына қойып пісіріңіз.
Торт тым кебір.	Пісіру уақыты тым ұзақ.	Келесі жолы пісіру уақытын сәл қысқартыңыз.
Торт біркелкі қызармайды.	Тұмшапештің температурасы өте жоғары және пісіру уақыты тым қысқа.	Тұмшапештің температурасын төмендетіп, пісіру уақытын ұзартыңыз.
Торт біркелкі қызармайды.	Қоспа біркелкі таратылмаған.	Қоспаны пісірме науасына біркелкі таратып салыңыз.
Торт көрсетілген уақытта пісіп үлгермейді.	Тұмшапештің температурасы өте төмен.	Келесі жолы сәл жоғары тұмшапеш температурасына қойып пісіріңіз.

11.3 Ыстық желдеткіш ☹

Тұмшапештің бір деңгейінде пісіру

Қалбырда пісіру

Пісіру түрі	Сәренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Дөңгелек кекс немесе тоқаш	2	150 - 160	50 - 70
Мадейра торты/ жеміс-жидек торты	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Жидек салынған ашық бәліш - үгілмелі пирожный	2	170-180 1)	10 - 25
Жидек салынған ашық бәліш - бисквит қоспа	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2қалбыр, Ø20см, көлденең)	2 - 3	160	60 - 90

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірме табаларға қойылған торттар/кондитер өнімдері/нандар

Пісіру түрі	Сәренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Бетіне үкпе себілген торт (құрғақ)	3	150 - 160	20 - 40
Жемісті ашық бәліштер (ашыған қамырдан/ бисквит қоспадан жасалған) ¹⁾	3	150	35 - 55
Үгілме қамырдан жасалған жемісті ашық бәліштер	3	160 - 170	40 - 80

1) Шұңғыл табаны қолданыңыз

Печеньелер

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Үгілме қамыр негізіндегі бисквиттер	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Бисквит қоспадан жасалған бисквиттер	3	150 - 160	15 - 20
Жұмыртқаның ағын қосып жасалған пирожныйлар, меренгалар	3	80 - 100	120 - 150
Бадам печеньесі	3	100 - 120	30 - 50
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	3	150 - 160	20 - 40
Қабат-қабат қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Тоқаштар	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (бір науада 20)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірмелер және гратиндер кестесі

Тағам	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Үстінен балқытылған ірімшік салған багета	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Толтырма салынған көкөніс	1	160 - 170	30- 60

¹⁾ Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Көп деңгейде пісіру

Пісірме табаларға қойылған торттар/кондитер өнімдері/нандар

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
	2 деңгей		
Кремді бәліш/ эклер	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Құрғақ штрудель	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Печенье/small cakes/кондитер өнімдері/булочка

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
	2 деңгей		
Үгілме қамыр негізіндегі бисквиттер	2/4	150 - 160	20 - 40
Шала ашыған қамыр наны/тәтті таспалар	2/4	140	25 - 45
Бисквит қоспадан жасалған бисквиттер	2/4	160 - 170	25 - 40
Жұмыртқаның ағы қосылған бисквиттер, меренгалар	2/4	80 - 100	130 - 170
Бадам печеньесі	2/4	100 - 120	40 - 80
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	2/4	160 - 170	30 - 60
Қабат-қабат қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Тоқаштар	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (бір науада 20)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

11.4 Бір деңгейде Дәстүрлі тәсілмен пісіру ▢

Қалбырда пісіру

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Дөңгелек кекс немесе тоқаш	2	160 - 180	50 - 70
Мадейра торты/ жеміс-жидек торты	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Жидек салынған ашық бәліш - үгілмелі пирожный	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Жидек салынған ашық бәліш - бисквит қоспа	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2қалбыр, Ø20см, көлденең)	1 - 2	180	60 - 90
Хош иісті жеміс бәліші (мысалы, киш лорен)	1	180 - 220	35 - 60
Чизкейк	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірме табаларға қойылған торттар/кондитер өнімдері/нандар

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Өрілген нан/нан қыртысы	2	170 - 190	40 - 50
Рождество торты	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Нан (қара бидай наны):			
1. Пісірудің алғашқы кезеңі.	1 - 2	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60
2. Пісірудің екінші кезеңі.			
Кремді бәліш/эклер	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Швейцария орамасы	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Бетіне үкпе себілген торт (құрғақ)	3	160 - 180	20 - 40
Май жағылған бадам торты/ қантты пирожныйлар	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Жемісті ашық бөліштер (ашыған қамырдан/ бисквит қоспадан жасалған) ²⁾	3	170	35 - 55
Үгілме қамырдан жасалған жемісті ашық бөліштер	3	170 - 190	40 - 60
Нәзік қоспалары бар ашыған қамыр торты (мысалы, кварк, крем, қайнатпа кремі бар)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Пицца (толтырмасы көп) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Пицца (қыртысы жұқа)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Ашытқысыз нан	1	230 - 250	10 - 15
Бөліштер (CH)	1	210 - 230	35 - 50

1) Тұшпапешті алдын ала қыздырыңыз

2) Шұңғыл табаны қолданыңыз

Печеньелер

Пісіру түрі	Сөрелердің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Үгілме қамыр негізіндегі бисквиттер	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35

Пісіру түрі	Сәрелердің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	3	170 - 190	20 - 30
Жұмыртқаның ағын қосып жасалған пирожныйлар, меренгалар	3	80 - 100	120- 150
Бадам печеньесі	3	120 - 130	30 - 60
Ашыған қамыр қосып жасалған бисквиттер	3	170 - 190	20 - 40
Қабат-қабат қамырдан жасалған кондитерлік өнімдер	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Тоқаштар	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (бір науада 20)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Пісірмелер және гратиндер кестесі

Тағам	Сәрелердің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Макарон пісірмесі	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	1	180 - 200	35 - 50
Көкөніс гратині	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Үстінен балқытылған ірімшік салған багета	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Торт өнімдері	1	180 - 200	40 - 60
Балық пісірмелері	1	180 - 200	40 - 60
Толтырма салынған көкөніс	1	180 - 200	40 - 60

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

11.5 Пицца параметрі

Пісіру түрі	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Пицца (қыртысы жұқа) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Пицца (толтырмасы көп) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Бәліштер	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Шпинат бәліші	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Киш лорен (қышқыл флан)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Швейцария бәліші	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Чизкейк	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Алма кексі, жабық	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Көкөніс бәліші	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Ашытқысыз нан	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Қатпарлы қамырдан жасалған бәліш	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Фламмакучен	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Пирог (ірімшік пен сан етнен жасалған бәліштің орысша нұсқасы)	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Шұңғыл табаны қолданыңыз

2) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

11.6 Қуыру

Тағам қуыру

- Қуыру үшін отқа төзімді ыдысты пайдаланыңыз (өндірушінің нұсқауларын қараңыз).
- Еттің үлкен кесектерін қуыруға арналған шұңғыл табада немесе оның үстіндегі сәреде (бар болса) тікелей қуыруға болады.

- Қара кесек етті қақпағы бар пеш табақта қуырыңыз. Бұл еттің селін барынша сақтауға көмектеседі.
- Қызартып қуыруға болатын немесе қабарып піскен еттің барлық түрлерін қақпағы жоқ пеш табақта қуыруға болады.

11.7 Дәстүрлі пісіру функциясымен қуыру ☐

Сиыр еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Кеседе қуыру	1-1.5 кг	1	200 - 230	105 - 150
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: шала піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: орташа	әрбір см қалыңдығы үшін	1	220 - 230	8 - 10
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: жақсы піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	200 - 220	10 - 12

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Шошқа еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1-1.5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1-1.5 кг	1	180 - 190	60 - 90
Кесек ет	750 г-1 кг	1	170 - 190	50 - 60
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г-1 кг	1	200 - 220	90 - 120

Бұзау еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Қуырылған бұзау еті ¹⁾	1 кг	1	210 - 220	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5-2 кг	1	200 - 220	150 - 180

1) жабық қуыру табағын қолданыңыз

Қой еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Қойдың саны, қуырылған қой еті	1- 1.5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Қозы белдемесі	1- 1.5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Аң еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Қоянның жамбасы, қоянның сан еті	1 кг-ға дейін	1	220 - 240 ¹⁾	30 - 40
Маралдың белдемесі	1.5-2 кг	1	210 - 220	35 - 40
Маралдың сан еті	1.5-2 кг	1	200 - 210	90 - 120

1) Тұмшашесті алдын ала қыздырыңыз

Құс еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	220 - 250	20 - 40
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	220 - 250	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1-1.5 кг	1	220 - 250	50 - 70
Үйрек еті	1.5-2 кг	1	210 - 220	80 - 100
Қаз еті	3.5-5 кг	1	200 - 210	150 - 180
Күркетауық еті	2.5-3.5 кг	1	200 - 210	120 - 180
Күркетауық еті	4-6 кг	1	180 - 200	180 - 240

Балық

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Тұтас балық еті	1-1.5 кг	1	210 - 220	40 - 70

11.8 Турбо гриль функциясымен қуыру

Сиыр еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: шала піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: орташа	әрбір см қалыңдығы үшін	1	180 - 190	6 - 8
Қуырылған сиыр еті немесе қоң еті: жақсы піскен	әрбір см қалыңдығы үшін	1	170 - 180	8 - 10

1) Тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз

Шошқа еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қол омыртқа, мойын омыртқа, сан еті	1-1.5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Жаншылған ет, қабырға	1-1.5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Кесек ет	750 г-1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Шошқа сирағы (алдын ала пісірілген)	750 г-1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Бұзау еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °C	Уақыт, мин.
Қуырылған бұзау еті	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Бұзау сирағы	1.5-2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Қой еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Қойдың саны, қуырылған қой еті	1-1.5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Қозы белдемесі	1-1.5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Құс еті

Еттің түрі	Мөлшері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Уақыт, мин.
Құстың кесек еті	әрқайсысы 200 - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Тауықтың жарты еті	әрқайсысы 400 - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Тауық еті, пулярка	1-1.5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Үйрек еті	1.5-2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Қаз еті	3.5-5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Күркетауық еті	2.5-3.5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Күркетауық еті	4-6 кг	1	140 - 160	150 - 240

11.9 Гриль жасау**Грильге пісіру үшін әрқашан ең үлкен температураны қолданыңыз**

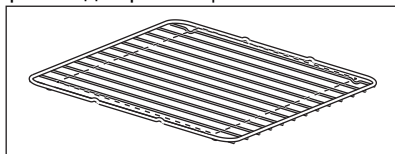
Тағамды грильге пісіргенде әрқашан пештің есігін жабыңыз



Гриль функцияларын іске қосып, тұшпашешті алдын ала 5 минут қыздырып алыңыз.

- Сөрені гриль кестесінде ұсынылған сөре деңгейіне орналастырыңыз.

- Аққан майды жинап алу үшін бірінші сөре деңгейіне табақ қойыңыз.
- Грильге тек жайпақ етті немесе балықты ғана қуырыңыз. Гриль жасайтын аумақ сөренің ортасында орналасқан

**Гриль жасау ^(www.aeg.com)**

Гриль жасалатын тағам түрлері	Сөренің орналасуы	Температура °С	Гриль жасау уақыты, мин.	
			1-ші жағы	2-ші жағы
Burgers	4	ең көбі 1)	9 - 15	8 - 13
Шошқа филесі	4	ең көбі	10 - 12	6 - 10

Гриль жасалатын тағам түрлері	Сөрениң орналасуы	Температура °С	Гриль жасау уақыты, мин.	
			1-ші жағы	2-ші жағы
Шұжықтар	4	ең көбі	10 - 12	6 - 8
Филеден жасалған стейк, бұзау етінен жасалған стейк	4	ең көбі	7 - 10	6 - 8
Қыздырылған нан	4 - 5	ең көбі 1)	1 - 4	1 - 4
Үстінде қоспалары бар қыздырылған нан	4	ең көбі	6 - 8	-

1) Тұмшашпешті алдын ала қыздырыңыз

11.10 Кептіру

Пеш сөрелерін пергамент қағазбен жабыңыз.

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін: қажетті уақыттың жартысы өткен

кезде құрылғыны сөндіріңіз. Құрылғының есігін ашып, суытыңыз. Содан кейін кептіруді аяқтаңыз.

Көкөністер

Кептірілетін тағам	Сөрениң орналасуы		Температура °С	Уақыт, сағ. (нұсқаулар)
	1 деңгей	2 деңгей		
Бұршақ	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Бұрыш	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Тұздықталатын көкөніс	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Саңырауқұлақ	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Шөптер	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Жеміс-жидек

Кептірілетін тағам	Сөрениң орналасуы		Температура °С	Уақыт, сағ. (нұсқаулар)
	1 деңгей	2 деңгей		
Қара өрік	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Сары өрік	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Алма тілімдері	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Алмұрт	3	2/4	60 - 70	6 - 9

11.11 Жібіту ☼

Тағамның орамын алыңыз. Тағамды табаққа қойыңыз.

Бетін шарамен немесе тәрелкемен жаппаңыз. Себебі жібіту уақыты ұзаққа созылуы мүмкін.

Тұмшашештің бірінші сөре қойылатын деңгейін қолданыңыз. Астыңғы жағында орналасқан.

Тағам	Жібіту уақыты, мин.	Қосымша жібіту уақыты, мин.	Түсіндірме
Тауық еті, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Тауық етін үлкен тәрелкеге төңкерілген табақшаның үстіне қойыңыз. Жібітудің орта тұсында аударыңыз
Ет, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз
Ет, 500 г	90 - 120	20 - 30	Орта тұсында аударыңыз
Бақтақ, 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Құлпынай, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сары май, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Кілегей, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Кілегейдің кейбір жерлері сәл тоңазыса да, оны шайқауға болады
Печенье, 1400 г	60	60	-

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған

кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

12. ТҰМШАПЕШ - КҮТІП ҰСТАУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ



Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

- Құрылғының алдыңғы жағын жуғыш сұйық қосылған жылы суға батырылған жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
- Металл беттерді әдетте қолданылатын жуғыш заттармен тазалаңыз

- Тұмшашештің ішін әр пайдаланып болған сайын тазалап отырыңыз. Осылайша ластықты оңай тазалайсыз, әрі күйіп кетуіне жол бермейсіз.
- Оңай тазаланбайтын қалдықтарды арнайы пеш тазалағыштармен тазалаңыз.
- Тұмшашештің керек-жарақтарын әр қолданып болған сайын тазалап, құрғатып отырыңыз. Шүберекті,

жылы су мен жуғыш затты пайдаланыңыз.

- Тұмшاپештің керек-жарағына ластық тұрмайтын болса, жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Бұл оның ластық тұрмайтын қаптамасын бүлдіреді.



Тот баспайтын болаттан не алюминийден жасалған құрылғылар

Тұмшاپештің есігін дымқыл жөкемен ғана тазалаңыз.

Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

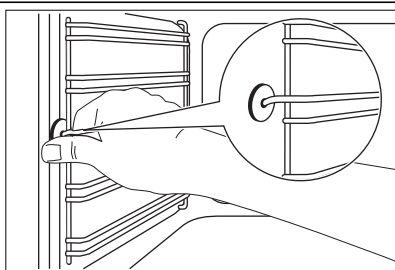
Темір жүн, қышқыл немесе түрлілі материалдарды қолданбаңыз, себебі бұндай заттар тұмшاپештің бетіне нұқсан келтіруі мүмкін.

Тұмшاپештің басқару панелін де осы сақтық шараларын орындап тазалаңыз.

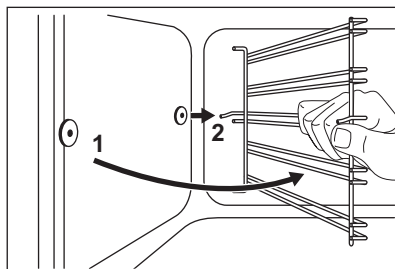
12.1 Сөре сырғытпалары

Қабырғаларды тазалау үшін сырғытпа жолдарды алып қоюға болады.

Сөре сырғытпаларын алу



1. Сөре сырғытпасының алдыңғы жағын қабырғадан тартып шығарыңыз.



2. Сырғытпа жолдардың артқы жақтарын қабырғадан ағытып алыңыз.

Сөре сырғытпаларын салу

Сөре сырғытпаларын көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындап салыңыз.



Жарамды сөре сырғытпалары:
Сырғытпа сөрелеріндегі білікшелер алға қарап тұруға тиіс!

**Сақтандыру туралы ескерту!**

Ұзынырақ бекіткіш сымды алдыңғы жағына келтіріп салыңыз. Екі сымның ұштары артқа қарап тұруға тиіс. Дұрыс орнатпаған жағдайда эмальға зақым келуі мүмкін.

12.2 Тұмшапештің шамы**Назарыңызда болсын!**

Тұмшапештің шамын ауыстырар кезде абай болыңыз. Электр тоғы соғу қаупі бар.

Тұмшапештің шамын ауыстырар алдында:

- Тұмшапешті сөндіріңіз.
- Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды алыңыз немесе айырып-қосқышты ажыратыңыз.



Тұмшапештің шамы мен шыны қақпағын қорғау үшін тұмшапештің табанына шүберек төсеңіз.

Пештің шамын ауыстыру

1. Шамның қақпағын пештің арт жағынан таба аласыз.

Шамның қақпағын алу үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз.

2. Шыны қақпақты тазалаңыз.
3. Тұмшапеш шамын 300°C қызуға төзімді тұмшапеш шамына ауыстырыңыз.



Тұмшапештің шамындай шамды қолданыңыз.

4. Шыны қақпақты орнатыңыз.

12.3 Тұмшапештің есігін тазалау

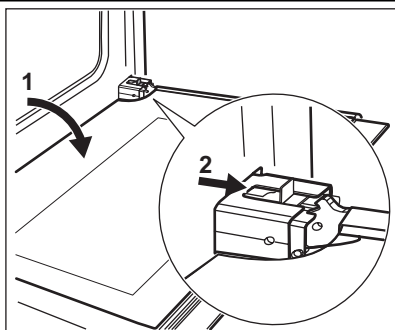
Тазалау жұмысын жеңілдету үшін есікті алыңыз.

**Назарыңызда болсын!**

Шыны есікті тазаламас бұрын, шыны панельдердің салқын болуын тексеріңіз. Шыны панель сынып қалуы мүмкін.

**Назарыңызда болсын!**

Есіктің шыны қабаттары зақымданса немесе оларға сызат түссе, осал болуы және сынып кетуі мүмкін. Бұндай жағдайдың алдын алу үшін оларды ауыстыру қажет. Қосымша нұсқауларды жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласып алыңыз.

Есікті алу:

1. Есікті шегіне дейін ашыңыз.
2. Сырғыманы сырт еткен дыбыс шыққанша жылжытыңыз.
3. Есікті сырғыма бекітілгенше жабыңыз.
4. Есікті алыңыз.



Есікті алу үшін алдымен бір жағынан сыртқа қарай тартып, содан кейін екінші жағын тартыңыз.

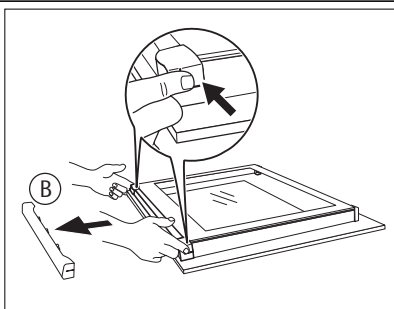
Тазалап болғаннан кейін есікті алу әрекетін керісінше орындап орнына салыңыз. Есікті салған кезде сырт еткен дыбыс естілгеніне көз жеткізіңіз. Қажет болса, күшпен жабыңыз.

12.4 Тұмшاپештің шыны панельдері

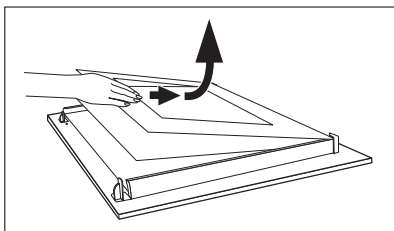


Өнімнің есігіндегі шынының түсі мен пішімі суретте көрсетілгеннен өзгеше болуы мүмкін. Шынылардың саны да басқа болуы мүмкін.

Есіктің шыны панельдерін алу және тазалау



1. Есік жақтаушасының (B) жоғарғы жағын қос қолмен екі жағынан ұстаңыз да, ысырманы босату үшін ішке қарай басыңыз.



2. Есікті босату үшін оның жақтаушасын алға қарай тартыңыз.
3. Есіктің шыны панельдерін бағыттағыштан шығару үшін үстіңгі жағынан ұстап, бір-бірден жоғары тартып шығарыңыз.
4. Есіктің шыны панельдерін тазалаңыз.

Панельдерді салу үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.



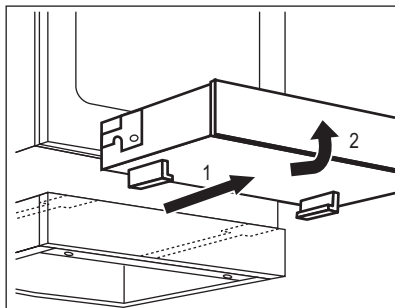
Сақтандыру туралы ескерту!

Алмалы шыны панельдердің бір жақ бетінде таңбасы бар. Осы таңбаның үстіңгі сол жақ бұрышта болуын қамтамасыз етіңіз.

12.5 Тартпаны алу

Тұмшاپештің астындағы тартпаны оңай тазалау үшін алуға болады.

1. Тартпаны тоқтағанша бері қарай тартыңыз.



2. Тартпаны сәл жоғары көтеріп тартпаның сырғытпа жолдарынан алыңыз.

Тартпаны орнына салу

1. Тартпаны сырғытпа жолдарға қойыңыз. Шеттерінің сырғытпа жолдарға дұрыс салынғанына қол жеткізіңіз.

2. Тартпаны көлбеу түсіріңіз де, ішке қарай итеріңіз.



Назарыңызда болсын!

Тұмшапеш жұмыс істеп тұрғанда, тартпаның іші қызып кетуі мүмкін. Тұтанғыш заттарды тартпаға салып сақтамаңыз (мысалы, тазартқыш заттар, пластик қапшықтар, пеш қолғабы, қағаз, бүріккіштер т.с.с.).

13. НЕ ІСТЕРСІҢІЗ, ЕГЕР...



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Пештің үсті жұмыс істемей тұр	Қызу параметрі орнатылмаған	Қызу параметрін орнатыңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Тұмшапеш тоққа қосылмаған	Тұмшапешті тоққа қосыңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Сағат орнатылмаған	Сағатты орнатыңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Қажетті параметрлер орнатылмаған	Параметрлерді қадағалаңыз
Тұмшапеш қызбай тұр	Сақтандырғыш блогындағы сақтандырғыш босап кеткен	Сақтандырғышты тексеріңіз. Сақтандырғыш бірнеше рет ағытылып қалса, білікті электрші маманға хабарласыңыз.
Тұмшапештің шамы жанбай тұр	Тұмшапештің шамында ақау бар	Тұмшапештің шамын ауыстырыңыз
Бу мен конденсат тағамның үстіне және тұмшапештің ішіне жиналады	Тағам тұмшапеш ішінде ұзақ уақыт қалып қойған	Тағамды пісіріп болғаннан кейін тұмшапеш ішінде 15-20 минуттан артық қалдырмаңыз
Бейнебетте "12.00" көрсетіледі	Электр қуатының үзілуі	Сағатты қайта қойыңыз
Қалдық жылу индикаторы жанбайды	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы ыстық болуға тиіс болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулықты түзету шешімін өзіңіз таба алмасаңыз, дилеріңізге не қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына қажетті ақпарат техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген.

Техникалық ақпарат тақтайшасы пеш корпусының алдыңғы жақтауында орналасқан.

Оларды мына жерге жазып қоюды ұсынамыз:

Үлгі (MOD.)

Өнім нөмірі (PNC)

Сериялық нөмірі (S.N.)

14. ОРНАТУ

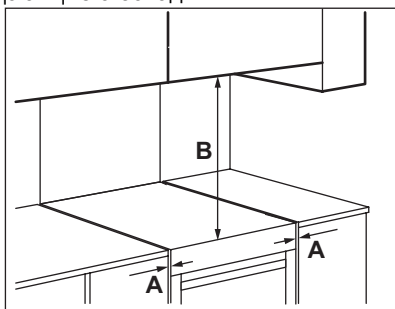


Назарыңызда болсын!
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.

Өлшемдері	
Биіктігі	847 - 867 мм
Ені	596 мм
Тереңдігі	600 мм
Тұшпашештің сыйымдылығы	74 л
Кернеу	230 В
Жиілік	50 Гц

14.1 Құрылғы орнатылатын жер

Жеке тұратын бұл құрылғыңыздың бір жағын немесе екі жағын ас үй жиһазына тақатып, не бұрышқа қоюыңызға болады.

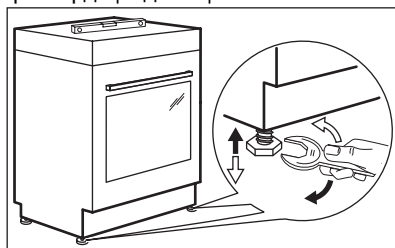


Мин. қашықтық

Өлшемд ері	мм
A	2
B	685

14.2 Деңгейін келтіру

Құрылғының деңгейін басқа құрылғылармен дәлдеу үшін құрылғының астындағы кішкене тіректерді қолданыңыз.



14.3 Аударылып кетуден қорғау



Сақтандыру туралы ескерту!
Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнату керек. Егер орнатпасаңыз құрылғы аударылып кетуі мүмкін.



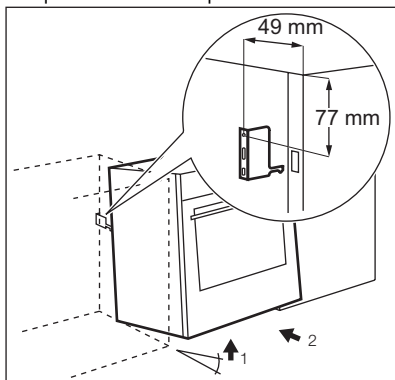
Аударылып кетуден қорғайтын құралды дұрыс биіктікке орнатыңыз.

1. Аударылып кетуден қорғайтын құралды орнатпай тұрып

- құрылғыны дұрыс жерге биіктігін реттеп орнатыңыз.
2. Аударылып кетуден қорғайтын құралды құрылғының үстіңгі бетінен 77 мм, сол жағынан 49 мм төмен жерге қапсырмадағы дөңгелек саңылауға (суретке қараңыз) салып орнатыңыз. Оны қатты материалға бұрап немесе тиісті күшейткішті (қабырға) қолданып орнатыңыз.
 3. Саңылауды құрылғының артқы сол жағынан таба аласыз (суретке қараңыз).

Құрылғының алдыңғы жағын көтеріп (1), ас үй қаптамасының ортасындағы орынға (2) салыңыз. Ас үй қаптамасының ортасындағы орын құрылғының енінен кеңірек болса, құрылғыны ортаға қою үшін екі жағынан қалатын орындарды реттеу керек.

Құрылғының артқы жағына келетін қаптама бетінің майда болуын қамтамасыз етіңіз.




14.4 Электр қосылымы




Егер "Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауындағы сақтық шараларын орындамасыз, өндіруші жауапкершілік көтермейді.

Бұл құрылғымен аша және қорек сымы бірге жеткізілмейді. Құрылғы кабелінің түрлері: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

15. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған

ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз

немесе жергілікті мекемеге
хабарласыңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	39
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	41
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	44
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	45
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	46
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	46
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	48
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	48
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ	50
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	51
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	52
12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	66
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	70
14. УСТАНОВКА	71
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	72

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Соблюдайте осторожность, касаясь ящика для принадлежностей. Он может оказаться горячим.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, питательные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

2.5 Утилизация



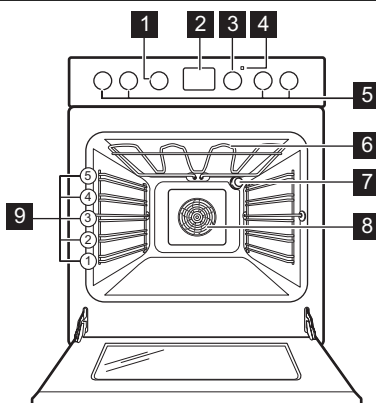
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удара.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

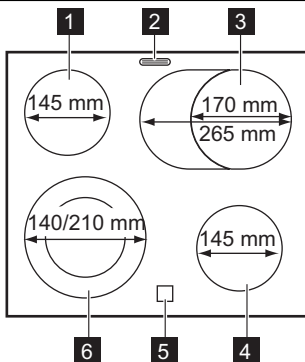
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Индикатор температуры
- 5 Ручки управления варочной панелью
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения духового шкафа
- 8 Вентилятор и нагревательный элемент
- 9 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Отверстие для выхода пара
- 3 Конфорка 1500/2400 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 1000/2200 Вт

3.3 Дополнительные принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для тортов и печенья.
- **Сотейник**

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Сковорода для мусаки** (в ограниченном ряде моделей)
Предназначена для приготовления мусаки
- **Съемные телескопические направляющие**

Для установки на них полки или противней.

- Ящик для хранения принадлежностей

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

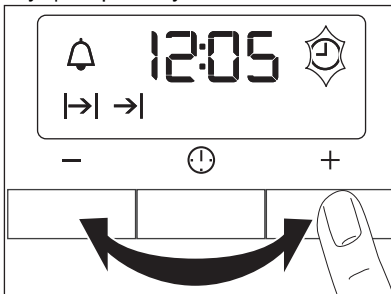
4.2 Установка времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.




При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток.

С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.



Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.






Для изменения времени суток нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одно-временная установка таких функций, как «Продолжительность»  или «Окончание»  не допускается.

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

4.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

5.1 Мощность нагрева

Ручка	Режим
	Поддержание тепла
0	Положение «Выкл»
1-9	Установки уровня нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева, 9 = самая высокая)

1. Поверните ручку на необходимую ступень нагрева.
2. Для выключения конфорки поверните ручку в положение 0.



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5-10 минут до окончания процесса приготовления.

5.2 Использование двойной конфорки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для включения двойной конфорки поверните ручку по часовой стрелке. Не поворачивайте ее до упора.

1. Поверните ручку по часовой стрелке в положение 9.
2. Медленно поверните ручку к символу ☉ до щелчка.
Теперь две конфорки включены.
3. Для установки необходимой степени нагрева см. Раздел «Настройка нагрева».

5.3 Индикация остаточного тепла

Если конфорка еще горячая, загорается индикация остаточного тепла.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

6.1 Кухонная посуда



- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

6.2 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

6.3 Примеры приготовления

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нужной готовности	Готовьте под крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин	Время от времени перемешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10-40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25-50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Проверните по истечении половины времени

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Исполь-

зуйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковых пятен, водяных разводов, капель жира и блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
- 2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством мощного средства.
- 3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

8.1 Охлаждающий вентилятор

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхность прибора. При выключении прибора вентилятор про-

должает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

8.2 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

хового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

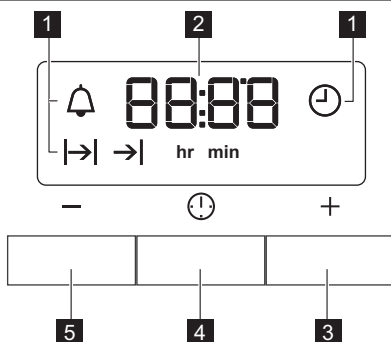
- Для отключения прибора переведите переключатель режимов ду-

8.3 Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Горячий воздух	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов. Установите температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний+нижний нагрев».
	Верхний +нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.
	Настройка для пиццы	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Установите температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний+нижний нагрев».
	«Турбо-гриль»	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Гриль быстрого приготовления	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Подсушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цукини или грибов).
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Электронный программатор



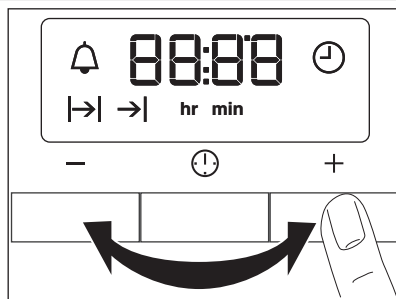
- 1** Индикаторы режимов
- 2** Дисплей времени
- 3** Кнопка «+»
- 4** Кнопка выбора
- 5** Кнопка «-»

Функция часов	Применение
Время суток	Установка, изменение или контроля времени суток.
Таймер	Для задания времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
Продолжительность	Задание продолжительности работы прибора.
Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

i При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность, а затем – время окончания.

9.2 Установка функций часов

1. Устанавливая функции «Продолжительность» и «Окончание» , задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера этого делать не требуется.
2. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.



3. Для выбора нужной функции часов используйте «+» или «-». На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

- i** При использовании функций «Продолжительность» и «Завершение» прибор выключается автоматически.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

9.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.

2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

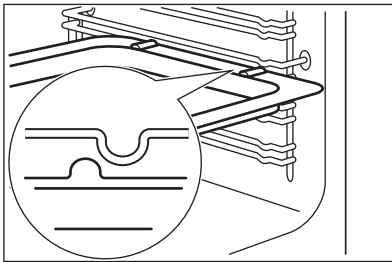
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



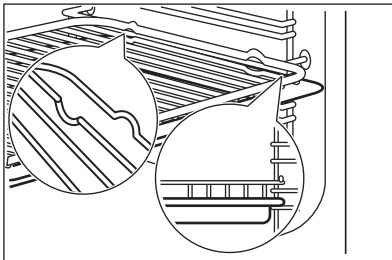
ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

10.1 Установка принадлежностей для духового шкафа



Сотейник и полка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.



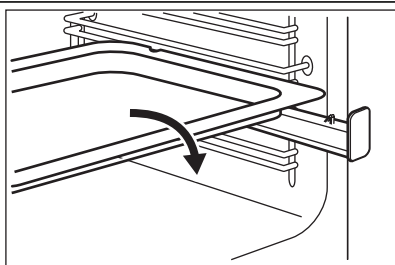
Одновременная установка полки духового шкафа и сотейника

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

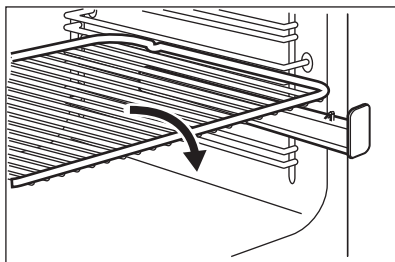


Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

10.2 Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа

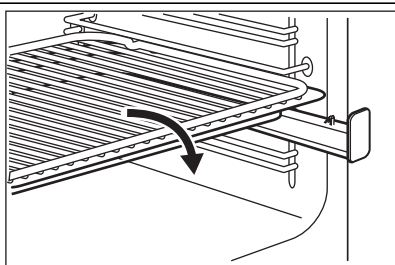


Установите противень для выпечки или ситейник на телескопические направляющие.



i Высокий ободок полки духового шкафа служит предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

10.3 Одновременная установка полки духового шкафа и ситейника



Поместите полку духового шкафа на ситейник. Установите полку духового шкафа и ситейник на телескопические направляющие.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

11.1 Выпечка

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полок к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно отключить приблизительно за 10 минут до окончания выпекания, чтобы использовать остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном уровне, время выпекания можно увеличить на 10-15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

11.2 Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог недостаточно подрумянивается снизу.	Неверный выбор положения противня.	Установите пирог ниже.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры духового шкафа.
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким).	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования к времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
Пирог не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.3 Горячий воздух

Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Пирог-кольцо или бриошь	2	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/фруктовый торт	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 ¹⁾	25 - 40
Коржи для открытого пирога из песочного теста	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	2 - 3	160	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	3	150 - 160	20 - 40

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ¹⁾	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	3	160 - 170	40 - 80

¹⁾ Используйте сотейник

Печенье

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Печенье из песочного теста	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Печенье из сдобного теста	3	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	3	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	3	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Булочки	3	160 ¹⁾	10 - 35
Small cakes (20 шт. на противень)	3	150 ¹⁾	20 - 35

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица для выпечки и запеканок

Блюдо	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Багеты с плавленным сыром сверху	1	160 - 170 ¹⁾	15 - 30
Фаршированные овощи	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпекание на нескольких уровнях

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Положение про- тивня	Температура, °С	Время в мин.
	2 уровня		
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	2/4	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Хрустящий торт с сухой обсыпкой	2/4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/выпечка/рулеты

Вид выпечки	Положение про- тивня	Температура, °С	Время в мин.
	2 уровня		
Печенье из песочного теста	2/4	150 - 160	20 - 40
Песочное печенье / полоски из теста	2/4	140	25 - 45
Печенье из сдобного теста	2/4	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	2/4	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	2/4	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	2/4	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	2/4	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Булочки	2/4	180 ¹⁾	25- 40
Small cakes (20 шт. на противень)	2/4	150 ¹⁾	20 - 40

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.4 Традиционное выпекание на одном уровне —

Выпечка в формах

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Пирог-кольцо или бриошь	2	160 - 180	50 - 70
Бисквит «Мадера»/фруктовый торт	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 ¹⁾	25 - 40
Коржи для открытого пирога из песочного теста	2	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	1 - 2	180	60 - 90
Открытый пикантный пирог (например, мини-пиццы)	1	180 - 220	35 - 60
Сырный торт (чизкейк)	1 - 2	160 - 180	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Батон-плетенка/ батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Рождественские коврижки	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Хлеб (ржаной):			
1. Первая часть процесса выпекания.	1 - 2	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Вторая часть процесса выпекания.		2. 160 - 180 ¹⁾	2. 30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Швейцарский рулет	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	3	160 - 180	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	3	170 - 190	40 - 60
Дрожжевой пирог на противне с деликатной начинкой (например, с творогом, сливками, заварным кремом)	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	1 - 2	190 - 210 ¹⁾	30 - 50
Пицца (на тонкой основе)	1 - 2	220 - 250 ¹⁾	15 - 25
Пресный хлеб	1	230 - 250	10 - 15
Открытые пироги	1	210 - 230	35 - 50

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

²⁾ Используйте сотейник

Печенье

Вид выпечки	Положение противней	Температура, °С	Время в мин.
Печенье из песочного теста	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 ¹⁾	20 - 35
Лепешки из опарного теста	3	170 - 190	20 - 30
Выпечка с яичным белком, безе	3	80 - 100	120- 150
Миндальное печенье	3	120 - 130	30 - 60
Печенье из дрожжевого теста	3	170 - 190	20 - 40
Печенье из слоеного теста	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Булочки	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 55
Small cakes (20 шт. на противень)	3 - 4	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица для выпечки и запеканок

Блюдо	Положение противней	Температура, °С	Время в мин.
Запеканка из макаронных изделий	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	1	180 - 200	35 - 50
Запеканка из овощей	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 30
Багеты с плавленным сыром сверху	1	200 - 220 ¹⁾	15 - 30
Сладкая выпечка	1	180 - 200	40 - 60
Запеканки с рыбой	1	180 - 200	40 - 60
Фаршированные овощи	1	180 - 200	40 - 60

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.5 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Пицца (тонкая) ¹⁾	1 - 2	200 - 230 ²⁾	10 - 20
Пицца (с обильной начинкой) ¹⁾	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Открытые пироги	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Сырный торт (чизкейк)	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2 - 3	230 - 250 ²⁾	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2 - 3	160 - 180 ²⁾	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен»	2 - 3	230 - 250 ²⁾	12 - 20
Пироги	2 - 3	180 - 200 ²⁾	15 - 25

1) Используйте сотейник

2) Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.6 Обжаривание

Посуда для жарки

- Для жарки использовать жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике (если

прибор им укомплектован) или на решетке над сотейником.

- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

11.7 Жарка в режиме «Верхний + нижний нагрев»

Говядина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Тушеное мясо	1-1,5 кг	1	200 - 230	105 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	1	230 - 250 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	1	220 - 230	8 - 10
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	1	200 - 220	10 - 12

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Лопатка, ошеек, окорок	1-1,5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1-1,5 кг	1	180 - 190	60 - 90
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г - 1 кг	1	170 - 190	50 - 60
Свиная ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг	1	200 - 220	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Жареная Телятина ¹⁾	1 кг	1	210 - 220	90 - 120

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Телячья рулька	1,5-2 кг	1	200 - 220	150 - 180

1) используйте закрытое блюдо для жаркого

Баранина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1,5 кг	1	210 - 220	90 - 120
Седло барашка	1 - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Седло зайца, заячья нога	до 1 кг	1	220 - 240 1)	30 - 40
Седло оленя/косули	1,5-2 кг	1	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1,5-2 кг	1	200 - 210	90 - 120

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Части птицы	по 200-250 г	1	220 - 250	20 - 40
Половина цыпленка	по 400-500 г	1	220 - 250	35 - 50
Цыпленок, курица	1-1,5 кг	1	220 - 250	50 - 70
Утка	1,5-2 кг	1	210 - 220	80 - 100
Гусь	3,5-5 кг	1	200 - 210	150 - 180
Индейка	2,5-3,5 кг	1	200 - 210	120 - 180
Индейка	4-6 кг	1	180 - 200	180 - 240

Рыба

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Рыба, целиком	1-1,5 кг	1	210 - 220	40 - 70

11.8 Жарка в режиме «Турбо гриль»

Говядина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	1	170 - 180	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Лопатка, ошеек, окорок	1-1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свинья отбивная, свиные ребрышки	1-1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свинья ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °С	Время в мин.
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Ножка ягненка, жареный ягненок	1-1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1-1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

Вид мяса	Количество	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Части птицы	по 200-250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	по 400-500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1-1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5-2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5-5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5-3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4-6 кг	1	140 - 160	150 - 240

11.9 Малый гриль

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру



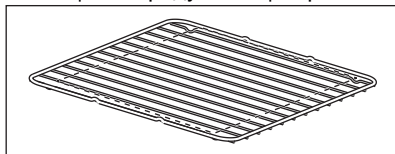
Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа



При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Жарьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Размещайте продукты в центре полки



- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.

Приготовление на гриле

Продукты для приготовления на гриле	Положение противня	Температура, °C	Время приготовления на гриле в мин.	
			Первая сторона	Вторая сторона
Burgers	4	макс ¹⁾	9 - 15	8 - 13

Продукты для приготовления на гриле	Положение противня	Температура, °C	Время приготовления на гриле в мин.	
			Первая сторона	Вторая сторона
Филе свиные	4	макс	10 - 12	6 - 10
Сосиски	4	макс	10 - 12	6 - 8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	4	макс	7 - 10	6 - 8
Тосты	4 - 5	макс ¹⁾	1 - 4	1 - 4
Тосты с открытой начинкой	4	макс	6 - 8	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.10 Подсушивание

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

Для получения наилучших результатов выключите прибор после полови-

ны требуемого времени. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс подсушивания.

Овощи

Продукты для подсушивания	Положение противня		Температура, °C	Время в часах (ориентировочное)
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	2/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	2/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	2/4	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Продукты для подсушивания	Положение противня		Температура, °C	Время в часах (ориентировочное)
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	2/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольками	3	2/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	2/4	60 - 70	6 - 9

11.11 Размораживание ❄️

Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку

Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

Блюдо	Время размораживания в мин.	Время дальнейшего размораживания в мин.	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени
Форель 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить
Торт, 1400 г	60	60	-

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

12. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



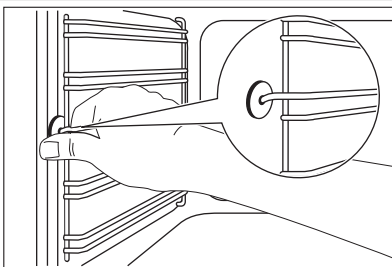
Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

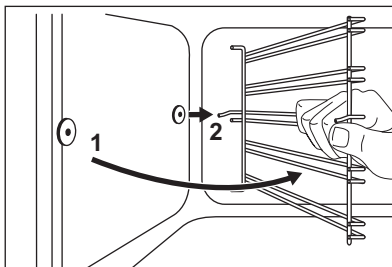
12.1 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие можно снять.

Снятие направляющих



1. Потяните переднюю часть направляющей в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Расположите телескопические направляющие надлежащим образом:

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Убедитесь, что более длинный выступ находится спереди. Концы обоих выступов должны быть направлены вперед. Ошибка при установке может привести к повреждению эмали.

12.2 Лампа освещения духового шкафа

**ВНИМАНИЕ!**

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

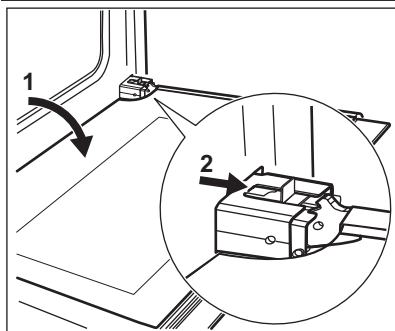



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.

Снятие дверцы:



- Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
 3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
-  Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

12.3 Очистка дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу.

**ВНИМАНИЕ!**

Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Стеклянные панели могут треснуть.

**ВНИМАНИЕ!**

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте движок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка движка.
4. Снимите дверцу.



Для извлечения дверцы потяните ее наружу - сначала с одной стороны, а затем - с другой.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место

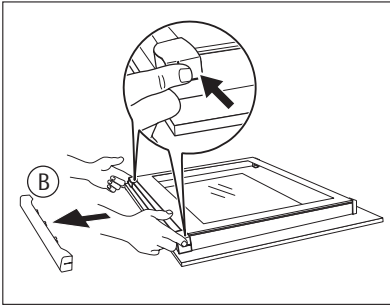
до щелчка. При необходимости примените силу.

12.4 Стекланные панели духового шкафа

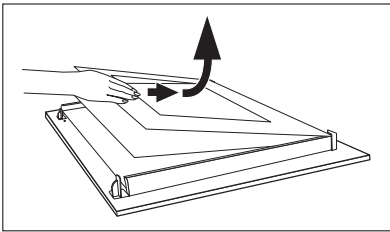


Стекланная дверца Вашего прибора может отличаться видом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стекланных панелей также может не совпадать.

Снятие и чистка стекл дверцы



1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



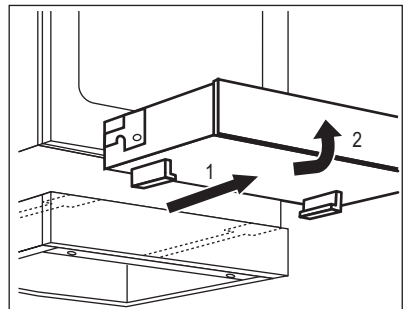
2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхний край стекланных панелей и вытащите их по одной вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Для установки панелей выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

На одной из сторон съемных стекланных панелей имеется метка. Удостоверьтесь, что метка находится в верхнем левом углу.



12.5 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.

2. Приподнимите верхнюю часть ящика и снимите его с направляющих.

Установка ящика

1. Установите ящик на направляющие. Удостоверьтесь, что соответствующие элементы конструкции вошли в зацепление с направляющими.

2. Опустите ящик до горизонтального положения и задвиньте внутрь.



ВНИМАНИЕ!

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Не храните в нем легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумагу, чистящие спреи и т.д.)

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не работает.	Не задана температура нагрева	Установите температуру нагрева
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутренней поверхности камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Дисплей показывает «12.00».	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.
Не включается индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими

данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. УСТАНОВКА



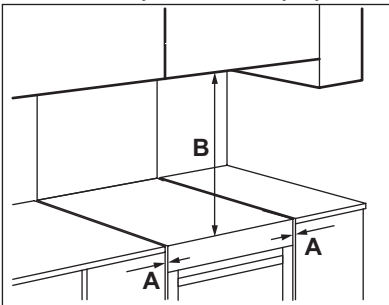
ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

Габаритные размеры	
Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	74 л
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

14.1 Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



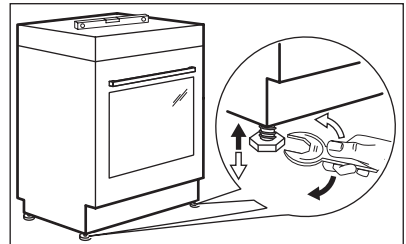
Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	2

Габариты	мм
B	685

14.2 Выравнивание

Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



14.3 Защита от опрокидывания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.



Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

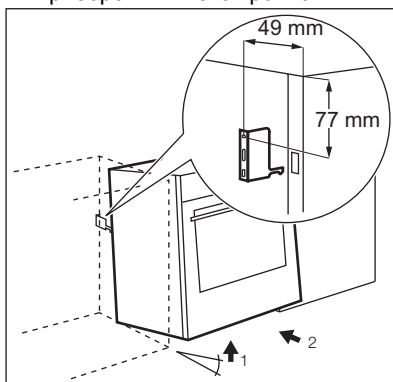
1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 77 мм

вниз от верхнего края и на 49 мм от левого края прибора. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.

- Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора (см. Рис.)

Поднимите переднюю часть прибора (1) и поместите его между кухонными шкафами (2). Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.



14.4 Электрическое подключение



Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Допускается использование кабеля следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⚡. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.aeg.com/shop



892950678-A-252012

